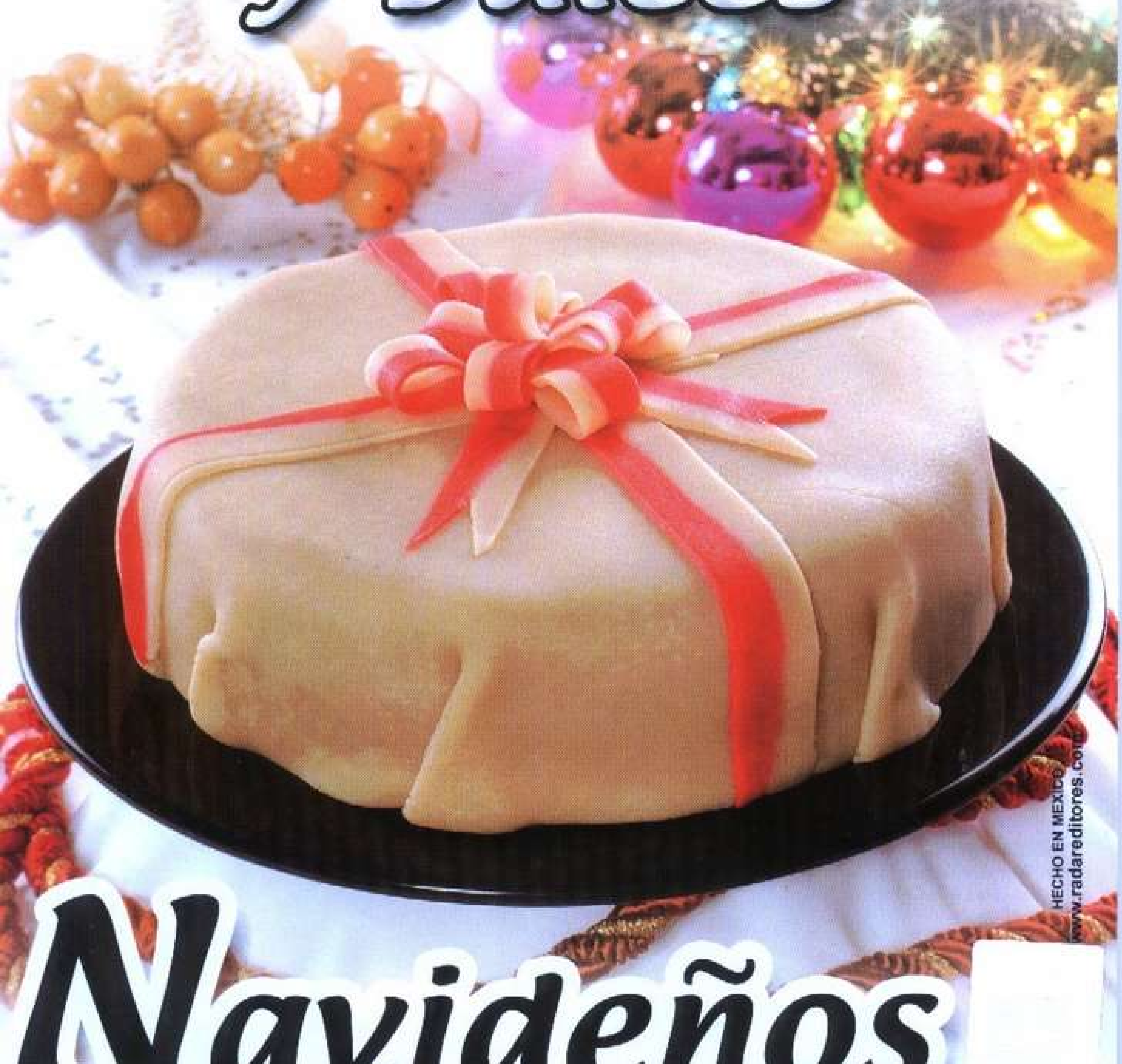
Postres y Dulces

No. 83 • $16.00 • USD $ 2.75

Experiencia Editorial 20 años



Navideños

HECHO EN MEXICO
www.radareditores.com

INSTITUTO GASTRONOMICO Del Valle
PASTELERIA Y REPOSTERIA

Chef Lorena Camarena

San Francisco No. 1420, Col. del Valle, México, D.F., 08100

Informes e Inscripciones:
Tels.: 55-75-90-38, 55-75-20-16 y 55-75-40-65
Fax: 55-75-90-38
E-mail:
gastrol4@prodigy.net.mx
Página web:
www.prodigyweb.net.mx/gastrol4

El Instituto cuenta con:

•Diplomado en Gastronomia.
Desarrollo profesional en el arte culinario a nivel de un chef. Duración: 6 meses, asistiendo diariamente 4 horas, turnos matutino y vespertino. Cupo: 16 personas.

•Diplomado en Gastronomía.
Sabatino, matutino y vespertino. Duración: Un año, con sesiones de 5 horas.

•Diplomado en Alta Repostería.
Turnos: Matutino, vespertino o sabatino.

Además ofrece:
• Más de 15 talleres en diferentes especialidades
• Diseño de cursos a la medida
• Bolsa de trabajo
• Capacitación a empresas e instituciones
• Asesoría gastronómica
• Además, ponemos a sus órdenes:
-Eventos sociales y empresariales
-Servicios de cocktail
-Buffets

ÁRBOL DE NAVIDAD DE GALLETAS

INGREDIENTES:

200	gr de mantequilla
1	huevo
100	gr de azúcar glass
250	gr de harina
2	claras de huevo
400	gr de azúcar glass
1	limón, sólo el jugo
	Colorante vegetal verde

MANERA DE PREPARAR:

1. Incorpore la mantequilla y el azúcar glass.
2. Agregue el huevo y harina, mezcle hasta que se integren todos los ingredientes.
3. Envuelva y refrigere.
4. Extienda y corte la pasta con cortadores para galleta con forma de estrellas de diferentes tamaños.
5. Hornee a 180°C de 10 a 15 minutos.
6. Mezcle las claras con el azúcar glass, agregue el jugo de limón y el colorante.
7. Unte el betún sobre las galletas, encímelas empezando de la más grande a la más chica.
8. Decore al gusto.



BOTA NAVIDEÑA

(Rinde de 10 a 12 porciones)

INGREDIENTES:

Del Pan:

300 gr de huevo
100 gr de azúcar
2 cucharaditas de vainilla
150 gr de harina
30 gr de mantequilla fundida
1 molde rectangular

De las Tres Leches:

150 ml de leche condensada
150 ml de leche evaporada
250 ml de leche entera

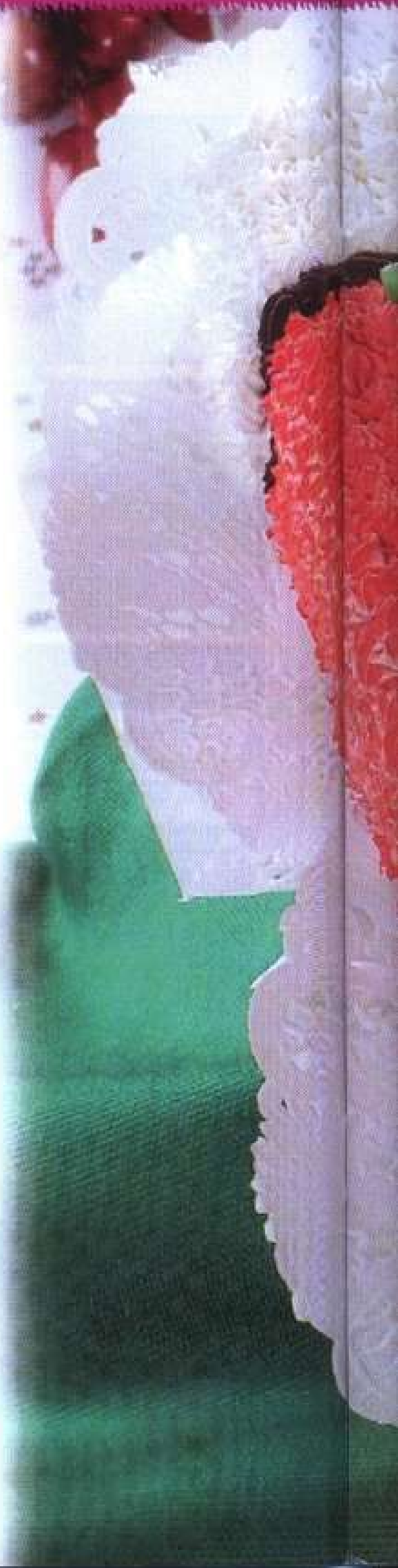
Del Relleno:

1 y 1/2 litros de crema batida
50 gr de nuez
Colores vegetales rojo y café

MANERA DE PREPARAR:

1. Para el pan, separe las claras de las yemas, bata las claras a punto de turrón. Adicione el azúcar poco a poco, bata hasta que forme picos.
2. Agregue las yemas con la vainilla, bata durante 2 minutos.
3. Añada la harina poco a poco en forma envolvente, bata hasta que se pierdan los grumos. Integre la mantequilla fundida.
4. Vierta al molde engrasado y enharinado. Hornee a 180°C de 25 a 30 minutos aproximadamente.
5. Desmolde y deje enfriar. Rebane por mitad y remoje con las tres leches previamente mezcladas. Rellene con la crema y esparza la nuez. Tape y remoje con las leches restantes. Corte una tercera parte del pastel y acomódela para darle al pastel forma de bota. Divida la crema restante en tres partes, pinte una de color rojo para puntear casi toda la bota; otra déjela blanca para el adorno superior de la misma y pinte el resto de color café para la suela (utilice una manga con duya rizada).









1

Después de rellenar y cubrir el pastel con crema, alise bien, ponga la plantilla y marque con un palillo.





2

Desprenda la plantilla, con una manga y duya rizada puntee la cara con crema blanca.





3

Después pinte la crema restante con los colores necesarios y puntee las demás partes del dibujo.





4

Finalmente decore todo el dibujo al gusto.

Las Uvas Frescas De California

Ensalada de Espinacas con Uvas

6 porciones

- 2 manojos de hojas de espinaca, lavada y seca
- 3 cditas. de vinagre balsámico
- 1 taza de aceite de oliva extra virgen
- 1/4 de cdita. de sal
- 1/4 de cdita. de pimienta negra molida
- 1/2 taza de tocino
- 1/4 de taza de nueces
- 1 taza de uvas de California verdes, rojas y negras
- 1/2 taza de cebollas rojas, en rebanadas muy delgadas
- 1/2 taza de queso parmesano rayado

Ponga las espinacas en un recipiente grande, en un traste pequeño combine el vinagre, aceite de oliva, sal y pimienta, reserve. En una sartén grande cocine el tocino hasta que quede dorado, por 5-7 minutos. No le quite la grasa. Añada las nueces moviendo constantemente un minuto, agregue las uvas, la cebolla y cocine por otro minuto. Añada el aderezo y deje hervir 30 segundos. Quítelo de la lumbre y vacíelo sobre la espinaca para que cubra las hojas. Esta ensalada se sirve un poco caliente. Se espolvorea con queso parmesano.



ANÁLISIS NUTRICIONAL:
Calorías 294
Proteínas 8 g.
Grasa 29 g.
Calorías de la grasa 76%
Carbohidratos 10 g.
Colesterol 19 mg.
Fibra 2 g.
Sodio 430 Mg.

Las Mejores Amigas De Tu Corazón

FLOR DE NOCHEBUENA CON MAZAPÁN DE ALMENDRAS





1

Después de rellenar y cubrir el pastel con crema, alise bien, extienda el mazapán entre una bolsa de plástico hasta que tenga 35 cm de diámetro, envuelva el pastel y recorte las orillas.





2

Para las hojas y la flor, divida el mazapán en tres porciones, pinte una de color verde, otra de color rojo y la última de color amarillo.







3

Extienda el mazapán verde, realice las hojas, márquelas con un cuchillo y acomódelas al centro del pastel.





4

Extienda el mazapán rojo, haga seis rombos de un solo tamaño, márquelos con un cuchillo y póngalos entre las hojas.





5

Corte seis rombos más pequeños y póngalos al centro de los anteriores, acomode una bolita amarilla en medio.



6

Realice unas tiras de mazapán verde y acomódelas alrededor del pastel como si fueran ramas.

PASTA DE MAZAPÁN DE ALMENDRAS



INGREDIENTES:

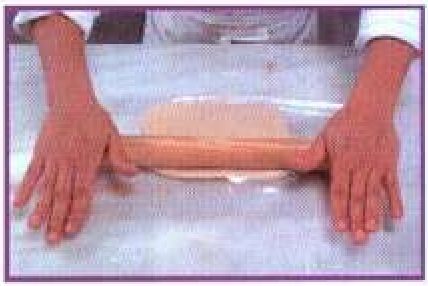
200 gr de almendras molidas
150 gr de azúcar glass
200 gr de leche condensada

TIPS:

- Si queda un poco dura, puede suavizarla con un poco de ron o más leche condensada, si queda muy suave puede agregarle 20 gr de azúcar glass.
- La cantidad de la receta es la necesaria para todos los pasteles de esta edición que lleven pasta de mazapán de almendras.







MANERA DE PREPARAR:

1. Haga una fuente con el azúcar glass y ponga al centro las almendras molidas junto con la leche condensada.



3

Ponga una porción de la pasta entre una bolsa de plástico, extiéndala con un rodillo, si no se quiebra ya está lista, de lo contrario siga amasando.

2

Incorpore perfectamente los ingredientes hasta formar una pasta semidura.

PASTEL DE ÁNGEL

(Rinde 20 porciones)

INGREDIENTES:

Del Pastel:

16 huevos
350 gr de azúcar
4 cucharaditas de vainilla
330 gr de harina
70 gr de cocoa
100 gr de mantequilla fundida, tibia
1 charola de 40 x 30 cm

Del Relleno:

300 gr de mantequilla
200 ml de leche condensada
150 gr de chocolate fundido en baño María
70 gr de chocolate oscuro en granillo

Del Jarabe:

3/4 de litro de agua
250 gr de azúcar
1/4 de taza de ron, opcional
2 cucharaditas de café soluble

De la Cubierta:

1 kg de crema batida
Colores vegetales rojo, verde, amarillo, café, azul y naranja

MANERA DE PREPARAR:

1. Para el jarabe, ponga al fuego el agua con el azúcar, cuando suelte el hervor, deje por 5 minutos, retire del fuego y añada los demás ingredientes, deje enfriar.
2. Para el pastel, separe las claras de las yemas, bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar poco a poco, bata hasta que forme picos.
3. Añada las yemas con la vainilla, siga batiendo durante 2 minutos.
4. Adicione suavemente la harina con la cocoa en forma envolvente.
5. Integre la mantequilla poco a poco.
6. Vierta a la charola y hornee a180°C por 30 minutos. Deje enfriar.
7. Para el relleno, acreme la mantequilla, mezcle poco a poco con la leche condensada hasta obtener una crema suave. Integre el chocolate fundido.
8. Corte el pan en dos capas, humedezca una de ellas con jarabe. Unte el relleno y esparza el granillo, ponga la tapa y humedezca con el resto del jarabe. Empareje el pastel con crema batida.
9. Ponga la plantilla sobre el pastel y marque el dibujo con un palillo, porcione la crema batida restante de acuerdo a la cantidad de colores vegetales, utilice una manga con duya y puntee todo el pastel como lo muestra la foto.







PASTEL NAVIDEÑO CON BASTONES DE MAZAPÁN

(Rinde 20 porciones)



INGREDIENTES:

Del Pan:

- 16 huevos
- 350 gr de azúcar
- 4 cucharaditas de vainilla
- 330 gr de harina
- 70 gr de cocoa
- 100 gr de mantequilla fundida, tibia
- 1 charola de 40 x 30 cm

Del Relleno:

- 300 gr de mantequilla
- 200 ml de leche condensada
- 150 gr de chocolate fundido en baño María
- 30 gr de pasas
- 50 gr de nuez en trozos

Del Jarabe:

- 3/4 de litro de agua
- 250 gr de azúcar
- 1/4 de taza de ron, opcional
- 2 cucharaditas de café soluble

De la Cubierta:

- 1 kg de crema batida
- Colores vegetales rojo, verde, amarillo y azul
- 150 gr de pasta de mazapán de almendras

MANERA DE PREPARAR:

1. Para el jarabe, ponga al fuego el agua con el azúcar, cuando suelte el hervor deje por 5 minutos, retire del fuego y añada los demás ingredientes, deje enfriar.
2. Para el pastel, separe las claras de las yemas, bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar poco a poco, bata hasta que forme picos.
3. Añada las yemas con la vainilla, siga batiendo durante 2 minutos.
4. Adicione suavemente la harina con la cocoa en forma envolvente.
5. Integre la mantequilla poco a poco.
6. Vierta a la charola y hornee a180°C por 30 minutos. Deje enfriar.
7. Para el relleno, acreme la mantequilla, mezcle poco a poco con la leche condensada hasta obtener una crema suave. Integre el chocolate fundido.
8. Corte el pan en dos capas, humedezca una de ellas con jarabe. Unte el relleno y esparza la nuez y las pasas, ponga la tapa y humedezca con el resto del jarabe. Empareje el pastel con crema batida pintada de azul.
9. Para los bastones haga dos tiras de 15 cm con la pasta de mazapán, pinte una de rojo y otra de amarillo, trénzelas en forma de espiral y póngalos sobre el pastel. También puede hacer un moño y flores con mazapán pintado.





PASTEL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Del Pan:

- 300 gr de huevo
- 150 gr de azúcar
- 2 cucharaditas de vainilla
- 150 gr de harina
- 30 gr de cocoa
- 50 gr de mantequilla fundida tibia
- 1 molde de 20 cm de diámetro x 6 cm de alto

Del Relleno:

- 150 gr de mantequilla
- 100 ml de leche condensada
- 20 gr de pasas
- 30 gr de nuez en trozos
- 3 barritas de chocolate semiamargo fundido en baño María

Del Jarabe:

- 1/2 litro de agua
- 150 gr de azúcar
- 1/4 de taza de ron, opcional
- 1 cucharadita de café soluble

De la Cubierta:

- 500 gr de pasta de mazapán de almendras
- Color vegetal rojo

MANERA DE PREPARAR:

1. Para el jarabe, ponga al fuego el agua con el azúcar, cuando suelte el hervor, deje por 5 minutos, retire del fuego y añada los demás ingredientes, deje enfriar.
2. Para el pan, separe las claras de las yemas, bata las claras a punto de turrón y agregue el azúcar poco a poco hasta que formen picos.
3. Añada las yemas con la vainilla poco a poco y bata durante 2 minutos.
4. Integre la harina con la cocoa en forma envolvente.
5. Adicione la mantequilla poco a poco de igual manera.
6. Vierta al molde y hornee a180°C por 30 minutos, deje enfriar.
7. Para el relleno, acreme la mantequilla, agregue poco a poco la leche condensada hasta obtener una crema suave, añada el chocolate fundido, mezcle y reserve.
8. Rebane el pan a la mitad, humedézcalo con el jarabe, unte la crema de chocolate y esparza la nuez y las pasas. Ponga la tapa y humedezca con el resto del jarabe, empareje con la crema restante y cubra con la pasta de mazapán (siga el primer paso de la Flor de Nochebuena con Mazapán de Almendras).
9. Para los listones, con la pasta de mazapán sobrante forme tiras del mismo tamaño (de color natural y rojo). Acomódelas sobre el pastel.
10. Para el moño, realice tiras de la misma forma y córtelas de 5 cm, junte las puntas, forme óvalos y deje secar un poco. Luego acomódelos al centro del pastel formando una cruz.







PASTEL CON FIGURA DE MAZAPÁN

(Rinde 10 porciones)

INGREDIENTES:

Del Pan:

300 gr de huevo
100 gr de azúcar
2 cucharaditas de vainilla
150 gr de harina
30 gr de mantequilla fundida
1 molde redondo de 22 cm de diámetro x 5 cm de alto

De las Tres Leches:

150 ml de leche condensada
150 ml de leche evaporada
250 ml de leche entera

Del Relleno:

1/2 litro de crema batida
50 gr de nuez

De la Decoración:

Colores vegetales rojo y verde
400 gr de pasta de mazapán de almendras

MANERA DE PREPARAR:

1. Para el pan, separe las claras de las yemas, bata las claras a punto de turrón. Agregue el azúcar poco a poco y bata hasta que se formen picos.
2. Agregue las yemas y la vainilla, bata durante 2 minutos.
3. Añada la harina poco a poco en forma envolvente, bata hasta que se pierdan los grumos, integre la mantequilla fundida.
4. Vacíe al molde previamente engrasado y enharinado. Hornee a 180°C de 25 a 30 minutos.
5. Desmolde y deje enfriar. Rebane a la mitad para obtener dos capas, remoje con las tres leches previamente mezcladas, rellene con crema y nuez, ponga la tapa, remoje con las leches y cubra con más crema.
6. Extienda la pasta de mazapán y envuelva el pastel según el paso 1 de la Flor de Nochebuena con Mazapán de Almendras. Divida el resto de la pasta en dos partes, pinte una de verde y otra de rojo para formar las hojas y los pétalos de la flor. Decore como lo muestra la foto o decore al gusto.



PASTEL RELLENO DE MERMELADA DE FRESA

INGREDIENTES:

- 2 tazas de harina
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de mantequilla
- 1 y 1/2 tazas de azúcar morena
- 3 huevos
- 1 taza de crema agria
- 2 tazas de mermelada de fresa
- 1 litro de crema para batir

MANERA DE PREPARAR:

1. Cierna la harina con la canela, el bicarbonato y la sal.
2. Acreme la mantequilla y agregue el azúcar, bata hasta que estén bien integrados, incorpore las yemas una en una, y poco a poco la harina alternándola con la crema agria.
3. Bata las claras a punto de turrón e incorpore a lo anterior en forma envolvente. Vacíe a un molde engrasado y enharinado; hornee aproximadamente por 45 minutos o hasta que al introducirle un palillo, éste salga limpio.
4. Una vez frío, desmolde, corte el pastel en dos capas iguales y rellene con la mermelada de fresa, cubra con la crema batida y decore con figuras de chocolate.



PASTEL NAVIDEÑO

Mtra. Ángela Rodríguez Franco

Especialista en Gelatinas

- **Gelatinas en Tercera Dimensión**
- **Gelatinas Básicas**
- **Gelatinas Artísticas**
- **Gelatinas Infantiles**
- **Gelatinas Navideñas**
- **Chocolates Artísticos**

Gelatinas para toda ocasión

Pregunte por los cursos:
Zona Oriente
Tel.: 5558-3788
Celular: 044-55-11-22-84-71

INGREDIENTES:

Del Pan:

6	huevos separados en claras y yemas
250	gr de harina
1	lata de leche condensada
1	cucharadita de vainilla
60	gr de mantequilla
1	y 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
1	molde de aluminio de 22 cm de diámetro x 6 cm de alto, engrasado y enharinado

Del Envinado:

1	taza de leche evaporada
1	taza de leche condensada
1	taza de leche entera
1	copita de tequila

Del Adorno:

2	tazas de crema para batir sabor nata
150	gr de azúcar
	Colorantes en gel rojo, verde y amarillo

MANERA DE PREPARAR:

1. Bata todos los ingredientes del pan (excepto las claras) hasta que esponjen.
2. Bata las claras a punto de turrón
3. Junte las dos mezclas y bata en forma envolvente.
4. Vacíe al molde y hornee por 40 minutos. Introduzca un cuchillo, cuando salga limpio el pan ya está cocido, deje enfriar y córtelo a la mitad.
5. Mezcle los ingredientes del envinado y moje el pan.
6. Bata la crema con el azúcar hasta formar picos.
7. Colóquelo en una charola y póngale crema a la mitad.
8. Llene el pastel con la crema y alíselo con una espátula.
9. Separe el resto de la crema en tres porciones, píntelas de rojo, verde y amarillo. Forme las flores con duyas.





PASTEL NAVIDEÑO DE MUÑECO DE JENGIBRE

(Rinde 20 porciones)

INGREDIENTES:

Del Pan:

- 16 huevos
- 350 gr de azúcar
- 4 cucharaditas de vainilla
- 330 gr de harina
- 70 gr de cocoa
- 100 gr de mantequilla fundida, tibia
- 1 charola de 40 x 30 cm

Del Relleno:

- 300 gr de mantequilla
- 200 ml de leche condensada
- 150 gr de chocolate fundido en baño María
- 30 gr de pasas
- 50 gr de nuez en trozos

Del Jarabe:

- 3/4 de litro de agua
- 250 gr de azúcar
- 1/4 de taza de ron, opcional
- 2 cucharaditas de café soluble

De la Cubierta:

- 1 kg de crema batida
- Colores vegetales rojo, verde, amarillo, azul y café
- 150 gr de pasta de mazapán de almendras



MANERA DE PREPARAR:

1. Para el jarabe, ponga al fuego el agua con el azúcar, cuando suelte el hervor, deje por 5 minutos, retire del fuego y añada los demás ingredientes, deje enfriar.
2. Para el pastel, separe las claras de las yemas, bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar poco a poco, bata hasta que forme picos.
3. Añada las yemas con la vainilla, siga batiendo durante 2 minutos.
4. Adicione suavemente la harina con la cocoa en forma envolvente.
5. Integre la mantequilla poco a poco.
6. Vierta a la charola y hornee a 180°C por 30 minutos. Deje enfriar.
7. Para el relleno, acreme la mantequilla, mezcle poco a poco con la leche condensada hasta obtener una crema suave. Integre el chocolate fundido.
8. Corte el pan en dos capas, humedezca una de ellas con jarabe. Unte el relleno y esparza la nuez y las pasas, ponga la tapa y humedezca con el resto del jarabe. Empareje el pastel con crema batida.
9. Ponga la plantilla sobre el pastel y marque el dibujo con un palillo, porcione la crema batida restante de acuerdo a la cantidad de colores vegetales, utilice una manga con duya y puntee todo el pastel como lo muestra la foto.
10. Para el bastón haga dos tiras con la pasta de mazapán, pinte una de rojo y otra de amarillo, trencelas en forma de espiral y póngalo en el muñeco. También puede hacer el moño, la flor y demás decoraciones con mazapán pintado.





PASTEL DE NOCHEBUENA

(Rinde de 10 a 12 porciones)

INGREDIENTES:

Del Pan:

300 gr de huevo
100 gr de azúcar
2 cucharaditas de vainilla
150 gr de harina
30 gr de mantequilla fundida
1 molde circular de 30 cm de diámetro x 5 cm de alto

De las Tres Leches:

150 ml de leche condensada
150 ml de leche evaporada
250 ml de leche entera

Del Relleno:

1 y 1/2 litros de crema batida
50 gr de nuez
Colores vegetales verde y rojo

MANERA DE PREPARAR:

1. Para el pan, separe las claras de las yemas, bata las claras a punto de turrón. Adicione el azúcar poco a poco, bata hasta que forme picos.
2. Agregue las yemas con la vainilla, bata durante 2 minutos.
3. Añada la harina poco a poco en forma envolvente, bata hasta que se pierdan los grumos. Integre la mantequilla fundida.
4. Vierta al molde engrasado y enharinado. Hornee a 180°C de 25 a 30 minutos aproximadamente.
5. Desmolde, deje enfriar y rebane por mitad. Remoje con las tres leches previamente mezcladas, rellene con la crema y esparza la nuez. Tape y remoje con las leches restantes. Divida la crema restante en dos partes, pinte una parte de color verde y cubra todo el pastel formando hojitas, pinte la demás de color rojo y realice la nochebuena utilizando una manga con duya rizada. Decore al gusto.



PASTEL NAVIDEÑO CON SANTA CLAUS

(Rinde 20 porciones)

INGREDIENTES:

Del Pan:

- 16 huevos
- 350 gr de azúcar
- 4 cucharaditas de vainilla
- 330 gr de harina
- 70 gr de cocoa
- 100 gr de mantequilla fundida, tibia
- 1 charola de 40 x 30 cm

Del Relleno:

- 300 gr de mantequilla
- 200 ml de leche condensada
- 150 gr de chocolate fundido en baño María
- 70 gr de chocolate oscuro en granillo

Del Jarabe:

- 3/4 de litro de agua
- 250 gr de azúcar
- 1/4 de taza de ron, opcional
- 2 cucharaditas de café soluble

De la Cubierta:

- 1 kg de crema batida
- Colores vegetales rojo, verde, amarillo y negro



MANERA DE PREPARAR:

1. Para el jarabe, ponga al fuego el agua con el azúcar, cuando suelte el hervor, deje por 5 minutos, retire del fuego y añada los demás ingredientes, deje enfriar.
2. Para el pastel, separe las claras de las yemas, bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar poco a poco, bata hasta que forme picos.
3. Añada las yemas con la vainilla, siga batiendo durante 2 minutos.
4. Adicione suavemente la harina con la cocoa en forma envolvente.
5. Integre la mantequilla poco a poco.
6. Vierta a la charola y hornee a 180°C por 30 minutos. Deje enfriar.
7. Para el relleno, acreme la mantequilla, mezcle poco a poco con la leche condensada hasta obtener una crema suave. Integre el chocolate fundido.
8. Corte el pan en dos capas, humedezca una de ellas con jarabe. Unte el relleno y esparza el granillo, ponga la tapa y humedezca con el resto del jarabe. Empareje el pastel con crema batida.
9. Ponga la plantilla sobre el pastel y marque el dibujo con un palillo, porcione la crema batida restante de acuerdo a la cantidad de colores vegetales, utilice una manga con duya y puntee todo el pastel como lo muestra la foto.





ROSCA DE NOCHEBUENA DE DÁTIL, MANZANA Y QUESO

INGREDIENTES:

Del Pan:

125	gr de harina
1	gr de sal
10	ml de aceite
1/2	huevo
55	ml de agua, aproximadamente
	Mantequilla fundida caliente para barnizar

Del Relleno:

2	manzanas partidas en cubos
150	gr de dátil picado
50	gr de nuez picada
40	gr de mantequilla
2	huevos
1	cucharadita de vainilla
1	pizca de sal
1/4	de limón, sólo el jugo
100	gr de queso crema
100	gr de requesón
35	gr de azúcar
80	gr de crema
60	gr de harina
20	gr de fécula de maíz
15	gr de pasas blancas
	Azúcar glass para decorar

MANERA DE PREPARAR:

El Pan:

1. Haga una fuente con la harina, al centro coloque la sal, el aceite y el huevo.
2. Integre el agua poco a poco, amase hasta obtener una masa tersa y elástica.
3. Déjela reposar de 45 a 60 minutos en un recipiente con un poco de aceite.

El Relleno:

1. Acreme la mantequilla, la sal y las yemas.
2. Por separado acreme el queso con el requesón, la vainilla, el jugo de limón y la crema. Integre las dos mezclas, agregue los polvos, las pasas, las manzanas, el dátil y la nuez; bata las claras a punto de turrón con el azúcar, incorpore a la mezcla anterior en forma envolvente. Refrigere de 20 a 40 minutos.
3. Ponga la masa sobre una servilleta espolvoreeada con harina, extiéndala con sus manos hasta que quede tan delgada que casi esté transparente; barnícela con mantequilla fundida caliente. Esparza el relleno, enrolle y forme la rosca. Nuevamente barnice y hornee a 150°C por 60 minutos aproximadamente.
4. Ya fría espolvoree con azúcar glass y decore al gusto con motivos navideños.



TRONCO NAVIDEÑO DE CHOCOLATE

(Rinde 12 porciones)



INGREDIENTES:

Del Pan:

- 300 gr de huevo
- 150 gr de azúcar
- 2 cucharaditas de vainilla
- 150 gr de harina
- 30 gr de cocoa
- 50 gr de mantequilla fundida tibia
- 1 charola de 40 x 30 cm

Del Relleno:

- 150 gr de mantequilla
- 100 ml de leche condensada
- 50 gr de chocolate fundido en baño María
- 20 gr de pasas
- 30 gr de nuez en trozos

Del Jarabe:

- 1/2 litro de agua
- 150 gr de azúcar
- 1/4 de taza de ron, opcional
- 2 cucharaditas de café soluble

De la Cubierta:

- 300 gr de chocolate semiamargo
- 150 ml de leche entera
- 500 gr de pasta de mazapán de almendras
- Colores vegetales rojo y verde

MANERA DE PREPARAR:

1. Para el jarabe, ponga al fuego el agua con el azúcar, cuando suelte el hervor, deje por 5 minutos, retire del fuego y añada los demás ingredientes, deje enfriar.
2. Para el pan, separe las claras de las yemas, bata las claras a punto de turrón y agregue el azúcar poco a poco hasta que formen picos.
3. Añada las yemas con la vainilla poco a poco y bata durante 2 minutos.
4. Integre la harina con la cocoa en forma envolvente.
5. Adicione la mantequilla poco a poco en forma envolvente.
6. Vierta en una charola y hornee a 180°C por 30 minutos, deje enfriar.
7. Para el relleno, acreme la mantequilla, agregue poco a poco la leche condensada hasta obtener una crema suave, añada el chocolate fundido, mezcle y reserve.
8. Humedezca el pan con el jarabe, unte la crema de chocolate y espolvoree la nuez y las pasas, enrolle y moje con el resto del jarabe, empareje con la crema restante y congele durante 25 minutos.
9. Ponga al fuego la leche, cuando suelte el hervor retire del fuego y agregue el chocolate en trozos, mueva hasta formar una pasta untable, deje enfriar.
10. Cubra el rollo con lo anterior, empareje para darle forma de tronco y ráyelo con un tenedor en zigzag.
11. Extienda la pasta de mazapán, píntela de colores rojo y verde para formar la nochebuena, decore el tronco con ella o al gusto.





VELAS NAVIDEÑAS DE CHOCOLATE

(Rinde 12 porciones)

INGREDIENTES:

Del Pan:

300 gr de huevo
150 gr de azúcar
2 cditas. de vainilla
150 gr de harina
30 gr de cocoa
50 gr de mantequilla fundida, tibia
1 charola de 40 x 30 cm

Del Relleno:

150 gr de mantequilla
100 ml de leche condensada
50 gr de chocolate fundido en baño María
20 gr de pasas
30 gr de nuez en trozos

Del Jarabe:

1/2 litro de agua
150 gr de azúcar
1/4 de taza de ron, opcional
2 cucharaditas de café soluble

De la Cubierta:

300 gr de chocolate semiamargo
150 ml de leche entera
300 gr de pasta de mazapán de almendras
Colores vegetales rojo, verde y amarillo
2 cucharadas de crema batida
2 cucharadas de leche entera



MANERA DE PREPARAR:

1. Para el jarabe, ponga al fuego el agua con el azúcar, cuando suelte el hervor, deje por 5 minutos, retire del fuego y añada los demás ingredientes, deje enfriar.
2. Para el pan, separe las claras de las yemas, bata las claras a punto de turrón y agregue el azúcar poco a poco hasta que formen picos.
3. Añada las yemas con la vainilla poco a poco y bata durante 2 minutos.
4. Integre la harina con la cocoa en forma envolvente.
5. Adicione la mantequilla poco a poco en forma envolvente.
6. Vierta en una charola y hornee a 180°C por 30 minutos, deje enfriar.
7. Para el relleno, acreme la mantequilla, agregue poco a poco la leche condensada hasta obtener una crema suave, añada el chocolate fundido, mezcle y reserve.
8. Humedezca el pan con el jarabe, unte la crema de chocolate y espolvoree la nuez y las pasas, enrolle y moje con el resto del jarabe, empareje con la crema restante y congele durante 25 minutos.
9. Para la cubierta, ponga la leche al fuego, cuando suelte el hervor retire y agregue el chocolate en trozos, mueva hasta formar una pasta untable, deje enfriar.
10. Cubra el rollo con lo anterior, empareje para darle forma de tronco y córtelo en 3 porciones de diferente tamaños, acomódelas acostadas o paradas, cubra las puntas con el chocolate restante.
11. Extienda la pasta de mazapán, para las flamas tome porciones pequeñas de ésta y píntelas de color amarillo, déles forma y póngales en el centro una gotita de pasta de mazapán pintado de color rojo; acomode la flamas en un palillo, déjelas secar por 5 minutos y póngalas en el centro de las velas.
12. Bata la crema con la leche entera y escurra alrededor de la punta de las velas.



